



Liebe Gäste
und Freunde der Blume

Wir haben uns viel ausgedacht, Sie auch in diesem Jahr wieder kulinarisch zu verwöhnen .
Ihre Feierlichkeit mit der Familie, Freunden und Kollegen wird zum Erlebnis .

Lassen Sie sich von unseren Menüvorschlägen inspirieren,
wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

Christa & Alfred Krammer
mit allen netten Mitarbeitern

Ganzjährige Vorschläge 2012

Menü 1

Badisches Festtagssüppchen	€	5,80
Lendchen von Schwein, Kalb und Rind in Pilzrahmsoße Marktgemüse, handgeschabte Spätzle	€	21,50
Riesenkugel Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder heißer Schokoladensoße	€	5,80

Menü 2

Tomatenkremesuppe mit Ginsahne	€	6,20
Blattsalate an Essig und Öl	€	4,80
Badische Hechtklößchen in Rieslingschaum Blattspinat und feine Nudeln	€	19,50
Karamellierter Kaiserschmarren mit Kompott und Vanilleeis	€	8,20



Menü 3

Geflügelkraftbrühe mit Gemüseperlen	€	4,80
Blattsalate mit Walnussöl	€	4,20
Kalbsröllchen "Schweizer Art" auf Blattspinat Und mit feinem Gemüse an Käse-Kräutersoße handgeschabte Spätzle	€	19,50
Salat von frischen Früchten mit Vanilleeis und Sahne	€	5,90

Menü 4

Kraftbrühe mit Kräuterflädle	€	4,20
Feldsalat mit Speck und Kracherle (Saison)	€	4,90
Schweinemedallions in Morchelrahmsoße Marktgemüse, handgeschabte Spätzle	€	19,50
Creme Karamell mit Sahnehäubchen und frischen Früchten	€	5,90

Menü 5

Kraftbrühe mit Grießnockerl	€	4,50
Feldsalat mit Speck und Kracherle (Saison)	€	4,90
Kalbshaxe Münchner Art feines Gemüse vom Markt, Semmelknödel	€	19,80
Apfelküchle im Zucker-Zimtmantel mit Vanilleeis und Sahne	€	6,80



Menü 6

Kraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsefäden	€	4,80
Bunte Blattsalate mit French Dressing	€	4,80
Kalbsrückensteak in frischen Pilzen der Saison Marktgemüse, handgeschabte Spätzle	€	22,80
Kiwischeiben und Erdbeeren mit Vanilleeis auf feinem Erdbeermark (Saison)	€	6,20

Menü 7

Ravioli von Lachs und Zander an Fischesöfle, Brokkoli	€	10,50
Blattsalate „Italienne“	€	4,80
Geschmortes Kaninchen Hausfrauen Art feines Marktgemüse, breite Nudeln	€	19,50
Dreierlei von der Kaffeebohne	€	8,50

Menü 8

Hausgemachte Terrine von Atlantikfischen mit Lachs an kleinem Gourmetsalat mit Creme fraiche	€	11,50
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Ochsenschwanzravioli	€	6,80
Kalbsteak mit Kräuterchampignons in Sauerrahmsoße Mandelbrokkoli, handgeschabte Spätzle	€	20,50
Mousse au chocolat auf Vanilleschaum mit Früchten der Saison	€	6,50



Menü 9

Badisches Schneckenrahmsüppchen	€	6,20
Lachsschnitzel mit Hechtsoufflé an Champagnersoße kleines Gemüse, Basmatireis	€	10,50
Filet im Kräutermantel mit Sauce Bernaise Marktgemüse, gratin dauphinoise	€	20,50
Baby-Ananas mit seinem Sorbet, feines Gebäck	€	7,50

Menü 10

Blattsalate mit Holunderblütenessig und Traubenkernöl an gebratenem Barberie-Entenbrüstchen	€	10,50
Zanderfilets im Gemüsemantel an Rieslingsöfle, Basmatireis	€	12,50
Hausgemachtes Sorbet mit Champagner	€	5,00
Lammfilets mit frischen Kräutern „Provenzalische Art“ Gemüse vom Markt, Lyoner Kartoffel	€	21,80
Zart-schmelzendes Haselnusshalbgefrorenes mit warmen Früchten	€	7,50

Menü 12

Lauchrahmsüppchen mit Kräutern	€	5,00
Hechtklößchen im Nudelnest an Rieslingsoße, Brokkoli	€	10,00
Argentinisches Roastbeef rosa gebraten an Spätburgundersoße In Olivenöl gebratenes, südländisches Gemüse, gratin dauphinoise	€	20,50
Gefülltes Pfannkühle Normande mit glasierten Äpfeln in Calvados an seinem Eis	€	6,50



Menü 13

Mariniertes Rinderfilet mit Olivenöl und Italienischem Gemüse	€	11,00
Steinpilzrahmsüppchen mit Kräutersahne	€	5,50
Seezungenroulade mit Lachs in Rieslingsoße	€	14,50
Ricottaravioli mit glasierten Kirschtomaten, Parmesan	€	9,50
Perlhuhnbrüstchen gebraten an feinem Kräutersößchen Marktgemüse, pommes dauphine	€	17,80
Früchteteller mit Gourmeteis-Variationen, feines Gebäck	€	6,00

Menü 14

Hausgemachte Gänsestopfleberterrine An Gewüztraminergelee und glasierten Apfelspalten	€	13,50
Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry Und seinem Ravioli	€	6,80
Sorbet von Schwarzer Johannisbeere	€	3,50
Filet vom Sankt Petersfisch auf der Haut gebraten Mit Petersilienwurzelpüree und Kaiserschoten Trüffelschaum	€	16,50
Kalbsfilet mit Morcheln im Rahmsößle Gemüse vom Markt handgeschabte Spätzle	€	26,50
Dessertvariation „ Blume	€	7,80



Frühlingsmenü 1

Fantasievoller Salat mit Wachtelbrüstchen, Ente Und gebratene Pilze an Balsamico-Olivenöldressing	€	10,50
Leichtes Kräuterrahmsüppchen mit Hummerravioli	€	7,50
Roulade von Lachs Zander und Krebschwänzen Im Wirsingmantel mit Nudeln	€	12,50
Sorbet von Schwarzer Johannisbeere	€	3,50
Geschmorter Kalbstafelspitz, rosa gebraten Mit frischen Pilzen und Morcheln im Rahmsößle Marktgemüse und Handgeschabten Spätzle	€	20,50
Variation von Erdbeeren und Rharbarber (Saison)	€	6,00

Frühlingsmenü 2

Phantasievoller Salat mit Balsamicodressing Gebratenem Wachtelbrüstchen, Kaninchenfilet, Entenbrüstchen	€	14,80
Krammer`s Fische Süppchen „ Bouillabaisse „ mit Edelfischen und Gamba	€	14,50
Roastbeef rosa gebraten an Spätburgundersoße Marktgemüse Und Steinpilz-Kartoffelgratin	€	20,50
Unsere drei Sorbets mit Früchten umlegt, feines Gebäck	€	7,80



Frühlingsmenü 3

Carpaccio vom Rinderfilet mit mariniertem Gemüse An sizilianischem Olivenöl und Parmesan	€	13,50
Rehconsommè mit Steinpilzravioli	€	6,80
Filet vom Loup de mer gebraten auf Thymianrisotto Und Champagnersößle	€	13,80
Lammrückenfilet rosa gebraten Mit Kräuter-Senfkruste Rosmarinsößle Junge Böhnchen und Petersilienwurzelpüree	€	25,00
Crème brûlée mit Ananasragout und Mangosorbet	€	8,00

Frühlingsmenü 4

Feldsalat mit Himbeeressig dressing und gebratenem Entenbrüstchen	€	9,00
Lauchrahmsüppchen mit Kräutern	€	5,00
Zanderfilet kross gebraten auf Champagnerkraut Schupfnudeln	€	11,00
Rehmedaillons aus der Keule rosa gebraten auf Steinpilzsoße Wirsinggemüse, Semmelknödel	€	21,50
Dessertvielfalt „ Blume „	€	8,50



Frühlingsmenü _____ 5

Tatar vom hausgebeizten Lachs mit gebackener Frühlings-Gemüserolle	€	12,50
Schaumiges Bärlauchsüppchen mit Ricotta-Quarkklößchen	€	6,20
Hausgemachte Pasta mit Frühlingsmorcheln Und gebratenem Spargel	€	11,50
Minzsorbet	€	3,00
Glasierter Kalbstafelspitz mit jungen Kräutern An Frühlingsgemüse und Neue Kartoffeln in Nussbutter gebraten	€	19,80

Frühlingsmenü _____ 6

Entenleberterrinerne mit marinierten Steinpilzen	€	10,80
Karotten-Ingwersüppchen mit Zitronengras	€	5,60
Sorbet von Holunderblüten	€	3,00
Rehrückenfilet mit Pfifferlingen Brokkoli, handgeschabte Spätzle	€	25,00
Crème brûlée mit feinem Kompott (Gebackene Kramellcreme)	€	6,90



Frühlingsmenü 7

Entenleberterrine mit marinierten Steinpilzen	€	10,50
Klare Fischsuppe mit Safranfäden	€	9,00
Sorbet von Holunderblüten	€	3,50
Lammkeule rosa gebraten mit frischen Kräutern Ratatouille, Bäckerinkartoffeln	€	23,50
Hausgemachtes Erdbeerhalbgefrorenes auf Minzspiegel	€	6,50